時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:58**のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅する

▲キー：１分単位で進む
▼キー：１分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯（ケーキ調理）を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱（ケーキ調理）が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
外ぶたを閉め忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 (予約) を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
●炊飯中・保温中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度 **1** からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音　●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー報知　「アマリリス」が鳴ったら設定完了
→ ②ブザー報知　「ピー」×3回が鳴ったら設定完了
→ ③サイレント報知　「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。 → P.20

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を**1**のなべに流し込み、表面を平らにならす
続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。
調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因となります。

4 外ぶたを閉め、(メニュー) を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押すことで調理時間を変更することができます。
●無洗米選択中は「ケーキ」は選べません。

サイズ	標準時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1～60分
1.8Lサイズ	65分	1～80分

5 (炊飯 再加熱) を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴ります。
焼き上がりまでの残り時間を表示します。
●調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●外ぶた閉め忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。
外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了
(とりけし) を押し、なべからケーキを取り出す

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。
「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 **4** からもう一度操作し調理時間を追加してください。

●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。 → P.21
●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位

■大さじ1＝15mL
■小さじ1＝ 5mL

■米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・発芽玄米･･･「白米用」計量カップ（1カップ＝180mL）
無洗米 ･･･････････････「無洗米専用」計量カップ(1カップ＝171mL)

具や調味料を加えて炊くとき

■**具**･･･････小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
・煮えにくい具は、下ごしらえをします。
■**調味料**･･･だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

胚芽精米のご飯　メニュー：ふつう

材料（4～5人分）
胚芽精米※･･･････････････････････････3カップ

作り方
1 米は洗い、白米 の水位目盛3まで水を入れます。
（胚芽精米は、胚芽がとれないようにやさしく手早く洗います。）
2 メニュー キーを押して ふつう を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米 ： 胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。

麦混ぜご飯　メニュー：ややもちもち

材料（4～5人分）
米･･･････････････････････････････$2\frac{2}{5}$カップ
押し麦･･･････････････････････････$\frac{3}{5}$カップ

作り方
1 米と押し麦は合わせて洗い、 白米 の水位目盛3まで水を入れます。（押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れません。）
2 メニュー キーを押して ややもちもち 選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。
押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
例）1カップ炊飯のとき ・米　　0.8カップ（$\frac{4}{5}$カップ）
・押し麦　0.2カップ（$\frac{1}{5}$カップ）

五目ご飯　メニュー：炊きこみ

材料(4～5人分)
米･･････････････････････････3カップ
鶏肉････････････････････････50g
油あげ･･････････････････････$\frac{1}{2}$枚
にんじん････････････････････35g
こんにゃく･･････････････････35g
ごぼう･･････････････････････35g
干ししいたけ（もどす）･･･2～3枚
A｛薄口しょうゆ・みりん･･････････各大さじ$1\frac{1}{2}$
塩･･････････････････小さじ$\frac{1}{2}$
だしの素････････････小さじ$\frac{1}{2}$｝
干ししいたけのもどし汁・みつば ･･････適宜

作り方
1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗い3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6 メニュー キーを押して 炊きこみ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。

山菜おこわ　メニュー：すしめし/おこわ

材料(4～5人分)
もち米･･････････････････････3カップ
山菜水煮(パック入り)････････75g
A｛みりん･･････････････････大さじ1
塩･･････････････････････小さじ1｝

作り方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3 メニュー キーを押して すしめし/おこわ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

七草がゆ　メニュー：おかゆ

●おかゆを炊く場合は…
①必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**

材料(4～5人分)
米･･1カップ
青菜類（春の七草※、なければその他の野菜類）･･････････75g
塩･･少々

作り方
1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3 メニュー キーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ（カブ）・スズシロ（ダイコン）の7種

玄米の炊きこみご飯　メニュー：玄　米

材料(4～5人分)
玄米････････････････････････3カップ
鶏肉････････････････････････80g
油あげ･･････････････････････1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう･･････各35g
A｛薄口しょうゆ･･････････大さじ3
みりん･･････････････････大さじ$\frac{1}{2}$｝

作り方
1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗いAを加え、玄米 の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5 メニュー キーを押して 玄米 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～6カップの間で炊いてください。

お料理ノート つづき

●スポンジケーキ・チーズケーキ掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりが不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ 設定時間:1.0Lサイズ45分、1.8Lサイズ65分 メニュー: ケーキ

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	4個	6個
砂糖	100g	150g
バニラエッセンス	少々	少々
A 牛乳	大さじ1	大さじ1½
A バター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

作り方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。

6 なべに5の生地を入れ、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)
8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。

＊バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。(使用量は1.0Lサイズで大さじ1½、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ 設定時間:1.0Lサイズ60分、1.8Lサイズ80分 メニュー: ケーキ

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ	200g	300g
砂糖	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	3個	5個
薄力粉(ふるっておく)	30g	50g
生クリーム	50mL	60mL
レモン汁	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス	少々	少々
溶かしバター	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜

作り方

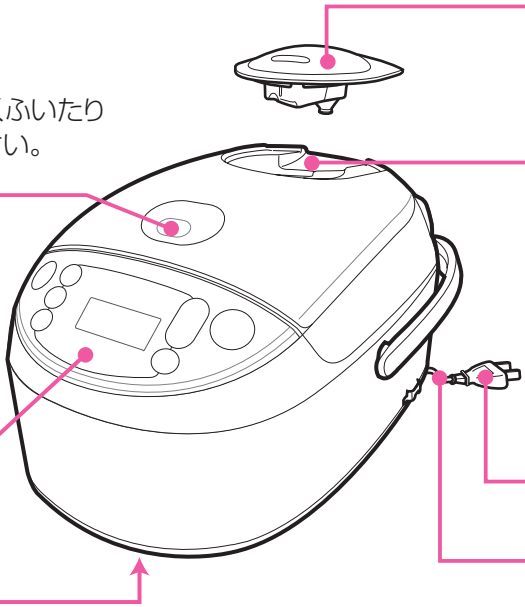
1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2～3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。

6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
7 なべに6の生地を入れ、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)
9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。

＊バリエーション:レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
●お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。（月に1度程度）

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

吸気口　本体底部　排気口

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ　しゃもじ受け　計量カップ

白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

なべ → P.7

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
2 外ぶたを閉め、メニュー を押して「白米急速」を選ぶ
3 炊飯/再加熱 を押す
4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら とりけし を押す
5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

お手入れ つづき

内側のお手入れ

安全弁

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたセット

●内ぶたセットはご使用後、湯または水にひたしスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。
故障の原因になります。

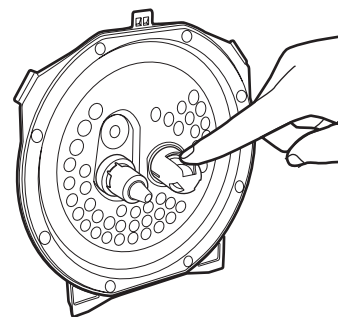
（表）

（裏）

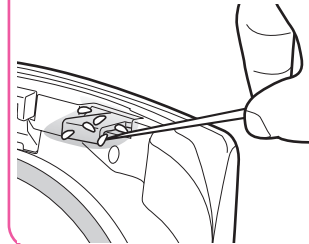
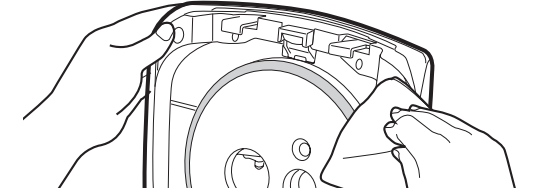
内ぶたパッキン

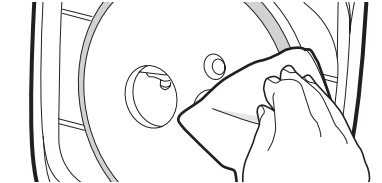
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

圧力調整装置

指で軽く2～3回押し、スムーズに動くか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

フック

ご飯粒や米粒などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがありますので、竹ぐしなどで取り除く

外ぶた

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。

外ぶたパッキン

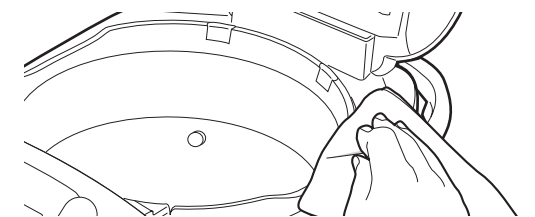
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●外ぶたパッキンは取りはずせません。

サイドセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る

フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがありますので、竹ぐしなどで取り除く

本体と外ぶたの間（斜線部）

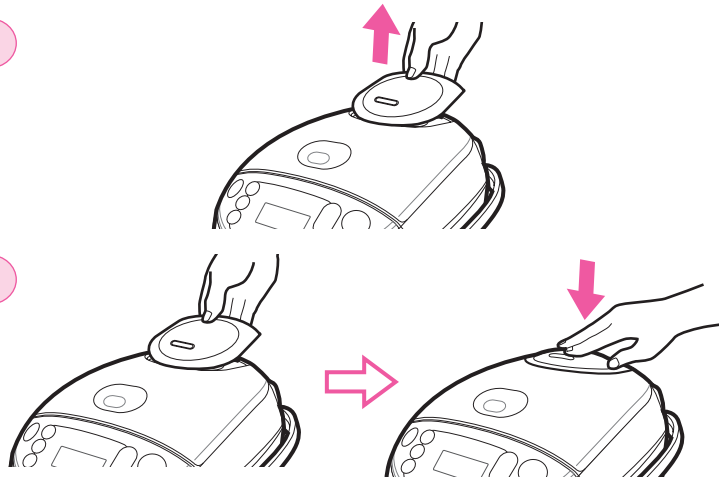
ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

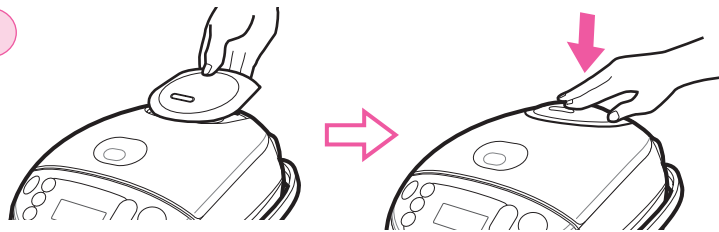
お手入れ つづき

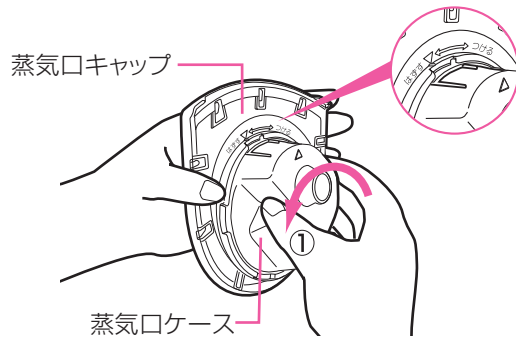
蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷めてから行ってください。

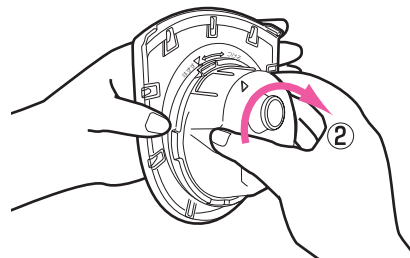
蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

蒸気口セットのはずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向（上向き）に引っ張ってはずす

蒸気口セットのつけ方

蒸気口セット後方を持って矢印方向（下向き）に押して取りつける

蒸気口ケースのはずし方

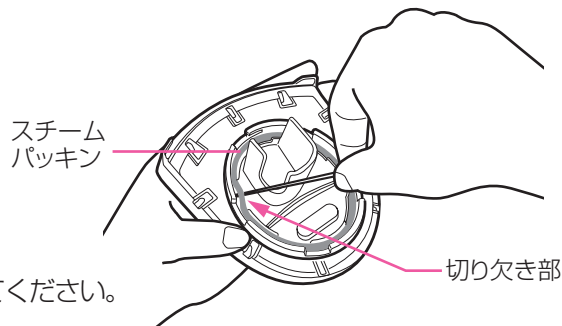
蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

スチームパッキンのはずし方・つけ方

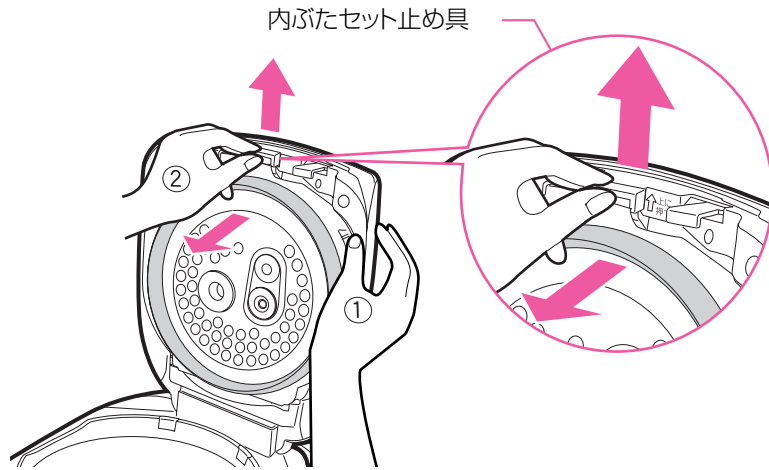
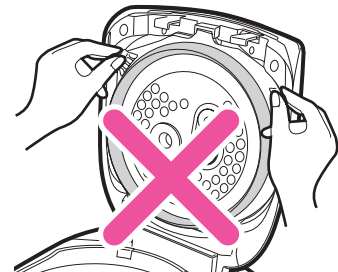
はずし方　竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

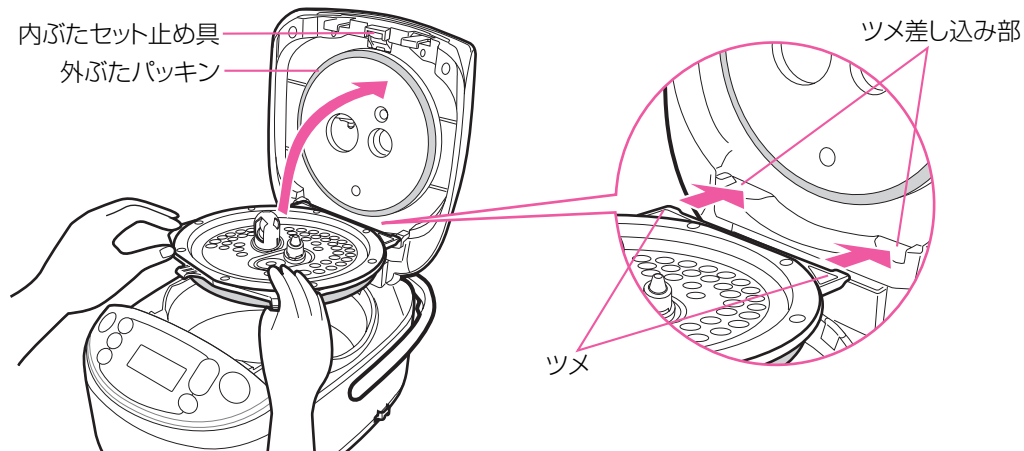
つけ方　蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける

スチームパッキン

切り欠き部

つける際は、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。
- 取りつけが不十分ですと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方　内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）はずす

- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方　内ぶたセットのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

部品・消耗品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.30参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C131-6B
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C132-6B
な　べ（1.0Lサイズ）	B324-6B
な　べ（1.8Lサイズ）	B325-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？　**→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。**
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●おこげメニューを炊飯していませんか？
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？　→P.11
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？　→P.29 ●なべが入っていますか？　**→なべを入れてください。** ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ **→「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。** ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ **→外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。** ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか？ **→竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。**
	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか？ **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？　**→再度つけ直してください。**
	あったか再加熱ができない	●低め保温・高め保温を取り消していませんか？　→P.15

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか？ **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。**　→P.17、P.20 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ **→卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。** ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ **→卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です。** ●材料の計量は正確に行っていますか？ **→材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。** ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか？ **→かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。** ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ **→具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。** ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ **→お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。** ●作った生地をすぐに調理しましたか？ **→生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。** ●なべに生地を入れたあと、底を「パンパン」と何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。**
	ケーキがふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ **→ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。**
	ケーキがなべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ **→バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。）** ●なべが変形していませんか？ **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。**
	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか？ **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。** ●ケーキの調理時間が長くありませんか？ **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。**　→P.17、P.20
		●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 **→なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。**

故障かなと思ったとき つづき

	症状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。 →P.21 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.5 ●24時間以上の保温をしていませんか?
保温	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●「高め保温」を使う →(ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) →P.13
保温	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? →P.13 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? →保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? →なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
保温	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 →P.13「お知らせ」参照
保温	保温中に報知音が鳴る	●ご飯ほぐし忘れ報知音が鳴っています。 →ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか? →外ぶたを閉めてください。
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか? →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.16 ●外ぶたが完全に閉まっていますか? →外ぶたを閉め直してください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか? →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
その他	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
その他	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.22

こんな表示をしたとき

	表示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01 E02 E07 E09 E11 E12 E13	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
エラー表示	E17	●「H17」が連続で5回表示されますと「E17」になり、キーを受けつけません。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ●上記以外の場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示	H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。 (やけどにご注意ください。)
エラー表示	H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実に入れてください。
エラー表示	H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示	H17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →5秒以内の場合 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 炊飯/再加熱ランプ (炊飯 再加熱) 点灯 が点灯し、炊飯を開始します。 →5秒以上の場合 「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。
エラー表示	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
エラー表示	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5~20分) 点滅している間キーは受けつけません。
エラー表示	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax　(06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

愛情点検　**長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！**

こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名			NP-NT10	NP-NT18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	熟成炊き		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	白米急速		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	炊きこみ		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.09～0.68　[0.5～4]	0.34～1.03　[2～6]
	すしめし		0.18～1.0　[1～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.17～0.94　[1～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	おこわ		0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.17～0.68　[1～4]	0.34～1.03　[2～6]
	おかゆ		0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
		無洗米	0.09～0.26　[0.5～1.5]	0.09～0.43　[0.5～2.5]
	玄米・玄米活性		0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.44　[2～8]
	蒸気セーブ		0.18～1.0　[1～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.17～0.94　[1～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	ふつうおこげ		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	炊きこみおこげ		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.09～0.68　[0.5～4]	0.34～1.03　[2～6]
	発芽玄米		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.44　[2～8]
	ケーキ		薄力粉　120g分	薄力粉　180g分
電源			交流 100V　50/60Hz	交流 100V　50/60Hz
消費電力			1240W	1370W
炊飯方式			圧力IH（誘導加熱）方式	
コードの長さ			1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）			幅25.5×奥行39×高さ22	幅28×奥行42×高さ25.5
質量			約5.5kg	約6.5kg
最大炊飯容量			1.0L	1.8L
区分名			B	D
蒸発水量			70.5g	74.1g
年間消費電力量			99.9kWh/年	149.6kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量			212Wh	270Wh
1時間当たりの保温時消費電力量			15.6Wh	21.6Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量			0.96Wh	0.96Wh
1時間当たりの待機時消費電力量			0.85Wh	0.85Wh

- 特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- 日本国内交流100V専用（交流100V以外の電源では使用できません。）
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは615g、1.8Lは820g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。